

ЗАКУСКИ К ВИНУ И АПЕРИТИВ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

À LA CARTE MENU

ЗАКУСКИ К ВИНУ

Виноградные улитки с соусом из петрушки и сельдереевым пюре в тарталетках из хрустящего теста 150 г	2 250
Профитроли с кремом из пармезана и хамоном пятилетней выдержки 90 г	1 450
Утиный паштет с вуалью из Moscato и тостами из бриоши 115 г	1 250
Соте из дальневосточного трубача по-провансальски 100 г	2 450
Горячий камамбер из козьего молока с соусом из петрушки и тостами из гречишного хлеба 150 г	2 650

АПЕРИТИВ

Артишоки маринованные с перцем эспелет 90 г	1 250
Оливки Chupadados 100 г	1 200
Хамон Iberico Cinco Jotas 5-летней выдержки 40 г	4 950
Ассорти фермерских сыров: тур де шевр, камамбер, грюйер, раklet 325 г	2 550
Мясные деликатесы: вяленые утиные грудки магре, коппа, брезаола 110 г	2 850

ОВОЩИ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

À LA CARTE MENU Сезонные фермерские овощи — моя страсть! **Давид Эммерле**

- | | |
|---|-------|
|  Стейк-милфей из баклажана с томатным кондиментом, баклажановой икрой и базиликом в темпуре 300 г | 1 450 |
|  Зеленый салат из листьев романо и кресса со свежей спаржей и кенийской фасолью, стручками горошка, цуккини, красным и фиолетовым редисом, муссом из авокадо, соусом из спаржи, ростками кервеля и лимонной заправкой на оливковом масле 200 г | 2 150 |
| Ремулад с камчатским крабом с соусом «коктейль», листьями шисо, “вермишелью” из манго и томатным нектаром 120 г | 3 850 |
| Террин из фуагра с вином «Кабир», имбирно-сливовым чатни и тостом из бриоши 160 г | 2 150 |
| Тиара из помидоров с сыром буррата, арбузными “кабошонами”, хрустящим сельдереем и заправкой из томатного сока 350 г | 2 200 |
| Морские гребешки крудо с томатным сердцем, ромашками из зеленого яблока в соке из узбекских томатов 240 г | 3 450 |
| Севиче из сибаса и батата с желтыми томатами, кинзой, соком лайма и юдзу 200 г | 1 350 |
| Тартары из говядины и гребешка с мисо и юдзу под накидками из фиолетового редиса 150 г | 2 150 |

СУПЫ, ПАСТА И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

À LA CARTE MENU

СУПЫ

Горячий луковый суп с хрустящим крутоном и сыром грюйер 350 г	1 450
Тыквенный суп-велюте с муссом из белых грибов с пармезаном и хрустящим рисовым суфле 250 г	1 350

ПАСТА

Домашняя паста тальолини со сливочно-томатным соусом и сыром пекорино 270 г	
На выбор:	
- с креветкой	2 850
- с крабом	3 650

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 Зеленые равиоли с корнем и конфи из сельдерея с эмульсией из петрушки и шпината 160 г	2 250
Тигровые креветки на гриле с соусом биск с ароматом мирта, цукини в трех текстурах и базиликом в легкой темпуре с томатным нектаром 210 г	2 450
Эскалоп из фуагра с соусом из арбуза, запеченным инжиром и попкорном из риса 150 г	3 450

ГОРЯЧЕЕ

À LA CARTE MENU

Утиная грудка в соусе с апельсиновой цедрой с соте из устричных грибов и карамелизованный в бальзамическом уксусе инжире 220 г	2 650
Запеченный палтус в чешуе из кольраби с картофельным пюре и морскими водорослями и фрикасе из креветок с шафрановым соусом берблан 220 г	3 450
Щупальце осьминога с цукини и соусом из запеченных сладких перцев на пюре из нута 180 г	3 950
Филе говядины на гриле с эскалопом фуагра в стиле Россини, мильфеем из сельдерея, устричными грибами и соусом из красного вина 415 г	6 450
Грудка фермерского цыпленка в двух текстурах с конфи из айвы, пюре из тыквы и запеченными шляпками шампиньонов, "Romme Dauphine" 400 г	2 450
Рулет из седла ягненка со сладким перцем, конфи из томата и соусом жю с оливками таджаска 210 г	4 100
Запеченные гребешки на раковинах, с соусом из зеленого шпината на основе бульона из мантии гребешка, пюре из цветной капусты с куркумой 230 г	
Сервируется с икрой на выбор:	
- с черной осетровой икрой	5 800
- с щучьей икрой	3 950

СТЕЙКИ И БЛЮДА “À PARTAGER”*

— WINE MINDED RESTAURANT —
GRAND CRU
— SINCE 2006 —

À LA CARTE MENU

СТЕЙКИ

Вырезка Black Angus, Россия (зерновой откорм) (ориентировочно 160 г)	3 150 за 100 г
Рибай Black Angus, Россия (зерновой откорм) (ориентировочно 300 – 350 г)	2 950 за 100 г
Шатобриан Black Angus с обжаренным молодым картофелем и перечным соусом, Россия (зерновой откорм) На 2 персоны (ориентировочно 400 г)	2 950 за 100 г
Cote de Voeuf Рибай на кости Black Angus, Россия (45-дневная выдержка) На 2 персоны (ориентировочно 900 – 1200 г)	3 250 за 100 г
Гарниры: Спаржа 2 250 • Фермерские брокколини (гриль или на пару) 1 250 • Баклажаны с сезонными овощами фрикасе на гриле 850 • Цветная капуста 890 • Брокколи 750 Картофельное пюре 650	
Соус: Перечный соус 350	

* НА ДВОИХ / НА ЧЕТВЕРЫХ

Запеченная в эльзасском чугуне фермерская куриная грудка в двух текстурах на подушке из шпината в сливочно-грибном соусе с выдержанным пармезаном На 2 персоны 700 г	5 650
Лопатка чёрного карачаевского барашка томленая со специями в ориентальном стиле; на гарнир картофельное пюре с сыром раklet На 2-4 персоны 1500 г	7 950